

# Farmhouse

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **61.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński IREKS	3.6 kg (73.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny IREKS	0.3 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.2%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	0 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Pekko	50 g	5 dni	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Belgian Saison	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	-------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	puree kiwi	200 g	Gotowanie	0 min
Inne	puree z kiwi	500 g	Fermentacja cicha	8 dni